

Born Gold



Le nom de ce saké vient de la couleur dorée de sa robe. Il est maturé à -10°C sans pasteurisation pendant plusieurs mois. Il est pasteurisé juste avant sa mise en bouteille. Cette méthode permet de garder beaucoup de fraîcheur et de vivacité. Une belle structure avec un umami très concentré.

Maturé à -10°C sans pasteurisation, pur et frais

? Gold ????? ???????????
72cl - alc. 15% vol.

Type de produit: Saké Nihonshu

Catégorie: Junmai Daiginjo

Alcool: Alc. 15% Vol.

Format: Bouteille de 72cl

Producteur: Katokichibee Shoten

Région: Préf. de Fukui

Type de riz: Yamadanishiki

Polissage du riz: 50%

Temp. de dégustation: Toujours frais

Caract. gustatives: Expressif, fruité

A propos de la brasserie : Katokichibee Shoten est installée depuis 1860 au cœur de la préfecture de Fukui. C'est aujourd'hui la 11ème génération qui prend en charge la production de saké en utilisant des méthodes traditionnelles. Katokichibee Shoten élabore ses propres levures cultivées et utilise une eau de source d'excellente qualité provenant du mont Hakusan. Le tout combiné aux riz Yamadanishiki et Gohyakumangoku présentant le sемаibuai moyen de 38%, soit le plus élevé au Japon. Les sakés sont maturés à une température de -4°C et mise en commercialisation une fois la maturité de l'umami atteinte.

Notes de dégustation détaillées : Son nom vient de sa couleur ambre-or, très frappante. Ce saké est affiné à -10°C pendant plusieurs mois sans pasteurisation. Il est ensuite pasteurisé juste avant l'embouteillage et la commercialisation. Avec cette méthode, le saké garde beaucoup de fraîcheur et de vivacité. Son parfum est pur, soyeux et frais. Une belle structure avec un umami très concentré.

Conseils de dégustation : Il s'accorde parfaitement avec des fruits de mer, sushis, sashimis, salades, légumes grillés, ainsi que des plats de poulet ou de veau.